

VOYAGE DES ANCIENS

Le 28 MAI 2009 dans le Beauvaisis

Visite du musée de la nacre et de la tableterie de Méru.

Dès le XVII^{ème} siècle, les tabletiers de la région de Méru fabriquent pour les grossistes parisiens des objets de luxe (éventails, jumelles, broches, boutons, accessoires de toilette, couverts de table, bijoux...) dans des matières naturelles provenant du bout du monde : huîtres perlières, coquillages, corne, écaille, ivoire, os et bois exotiques.

Les habitants de Méru ont toujours conservé un très grand attachement à ce qui fut l'activité dominante de la région. Aujourd'hui, seuls quelques artisans la perpétuent.



Fabrication des boutons de nacre : différentes phases de découpage d'un Troca



La nostalgie de ce passé pas si lointain, le souvenir encore bien ancré de cet artisanat, les traces présentes dans chaque famille ont donné l'envie à quelques-uns de conserver cette mémoire collective au sein d'un lieu lui-même chargé d'histoire.

Intérieur d'un atelier de boutonner au début du XX^{ème} siècle

Le musée de la Nacre et de la Tableterie est le témoignage vivant et actif de ces souvenirs, il contribue à honorer plus que jamais Méru comme la "capitale de la nacre". Le Musée de la nacre et de la tableterie est installé dans un superbe bâtiment en briques du XIX^{ème} siècle, ancienne usine de boutonnerie, entièrement rénové, classé à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques, proche du centre ville de Méru.

Musée de la Nacre et de la Tableterie : 51, rue Roger Salengro
60110 Méru

Tél : **03 44 22 61 74** ° Fax : 03 44 22 07 52 °

http://www.musee-nacre.com/musee.php?id_article=18

Les photos de la visite



Déjeuner a l'orangerie de la tour a Villeneuve les sablons



Visite guidée de l'usine Paris caramels à Beauvais.

D'où vient le caramel ?



Les caramels sont des produits préparés à partir de sucre, de sirop de glucose et de matière grasse (lait, beurre, crème ou autre). Les caramels durs, les caramels mous, les fudges, les toffees se distinguent les uns des autres par les proportions de leurs constituants et par leurs textures. La caramélisation du lait et du sucre lui donne sa couleur et son goût spécifique. La réglementation impose un minimum de 6% de matière grasse provenant du lait pour bénéficier de l'appellation caramel. Les caramels au lait, au beurre ou à la crème ne doivent contenir que des matières

grasses provenant de ces ingrédients. Les caramels peuvent également contenir divers éléments destinés soit à améliorer la qualité, soit à les aromatiser, tel que : fruits secs, chocolats, café, vanille, sel, fruits confits ou pulpes de fruits.

Rue Paul Greber, ZAC de Ther, Allonne, 60000 Beauvais Tel : 03.44.05.26.37.

<http://www.paris-caramels.fr/FRANCAIS/presentation.htm>